

Guiso de Lentejas con Plátano Maduro y Arroz

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Aceite para freír: c/n

Arroz blanco: c/n

Ajo picado: 1 Diente

Lentejas remojadas: 1 Taza

Plátano macho maduro: 1 unidad

Tomates picados: 2 Tazas

Aceite: c/n

Comino molido: 1 cdita

Huevo frito: 6 Unidades

Papa en cubos: 1 unidad

Cebolla de verdeo picada: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Calentar el aceite en una sartén, añadir los tomates, la *cebolla* de verdeo, el *ajo*, *comino* y cocine a fuego lento durante 10 minutos, revolviendo hasta que se ablanden.
- Bajar el fuego y cocinar por 10 minutos más, revolviendo ocasionalmente hasta que la salsa se haya espesado.
- *Condimentar* con sal y pimienta.
- Agregar las lentejas al *hogao* y cubrir con el caldo caliente.
- Cocinar a fuego medio hasta que las lentejas estén cocidas y espesas.
- Calentar el aceite y *dorar* los cubitos de **plátano**
- Servir las lentejas con el **arroz**, los cuadritos de *plátano* y *huevo* frito.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/guiso-de-lentejas-con-platano-maduro-y-arroz>